



Das Eventcatering-Unternehmen KAISERSCHOTE aus Köln investiert weiter in die Ausstattung und hat gemeinsam mit einer Porzellanmanufaktur eine eigene Kollektion mit dem Namen „WandelBar“ entwickelt, die sich sowohl für die Ausstattung von gesetzten Dinnern als auch Flying Buffets eignet. Hier werden Untertassen zu Gournettellern und henkellose Becher mit Tapasdeckelchen machen aus einer Suppe ein „Gedeckeltes Süppchen mit Einlagenbuffet“. Dazu Geschäftsführer André Karpinski, der die KAISERSCHOTE vor 25 Jahren gründete: „Wir kennen die Anforderungen an das Porzellan im Detail und wissen einerseits, wie das Material funktionieren muss, und andererseits, was zu unseren Inszenierungsideen passt. Insofern war es ein logischer Schritt, in diese Kollektion Ideen und Geld zu investieren“.

Mittlerweile hat die KAISERSCHOTE rund 100.000 Geschirrtteile im Bestand, die schnell und effizient zu spülen sind. Logische Konsequenz war für André Karpinski ein zusätzliches Investment in sechsstelliger Höhe für leistungsfähige Geschirrspülanlagen von Meiko.

Weiterhin standen in diesem Jahr Optimierungen für die Haustechnik im Investitionsplan der KAISERSCHOTE, mit der sich Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung verbinden lassen. Dafür sorgt jetzt eine Solaranlage auf dem Dach in Kombination mit einem neuen Heizblock-Kraftwerk. „Wir konnten damit die Energiekosten nahezu halbieren“, so André Karpinski. Die Kosten für die Überarbeitung der Haustechnik in Höhe von rund 160.000 Euro sollen sich in den nächsten zehn Jahren amortisieren.

Bildunterschrift: Porzellanserie „Asia“ (Foto: KAISERSCHOTE, frei zur Veröffentlichung)

André Karpinski und die KAISERSCHOTE

Um nach dem Abitur die Wartezeit auf einen Studienplatz zu überbrücken, begann André Karpinski 1987 eine Lehre zum Koch in seinem Lieblingsrestaurant. Offenbar erfolgreich, denn schon bald folgten erste Aufträge für die kulinarische Begleitung von B2B-Events und privaten Festen. 1992 entstand daraus das Cateringunternehmen KAISERSCHOTE Feinkost Catering. Das Unternehmen hat sich seither von einem kleinen Traiteur in der Kölner Innenstadt zu einem überregional bekannten Catering-Dienstleister entwickelt, der heute in einer Küchenmanufaktur auf 1.500 qm Nutzfläche in Pulheim-Brauweiler für Business-Events ebenso wie für Privatveranstaltungen erfolgreich tätig ist. Zum Portfolio zählen weiterhin viele Exklusivpartnerschaften mit namhaften Locations im Kölner Raum.

KAISERSCHOTE Feinkost Catering GmbH

Donatusstraße 141

50259 Pulheim-Brauweiler

T. 0 22 34 / 99 802-0

F. 0 22 34 / 99 802-22

Ansprechpartner: André Karpinski

eMail: m.genuss@kaiserschote.de

Internet: www.kaiserschote.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=3115}

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=3116}